Hespéris-Tamuda LI (1) (2016): 13-38

L'introduction de la culture du safran au Maghreb:

Histoire d'un végétal mutant venu d'Orient dans le sillage des hommes

Jamal Bellakhdar
Chercheur en ethnobotanique

Originaire de Méditerranée orientale ou du Proche-Orient – peut-être de Grèce, de Crète, d'Anatolie ou d'Iran[1] – où sa présence est mentionnée depuis la plus haute Antiquité, le safran (*Crocus sativus* L.) n'est connu nulle part à l'état spontané et les généticiens qui accréditent l'idée d'un hybride ou d'un mutant sélectionné des mains de l'homme ne sont pas encore d'accord sur sa filiation. Pour l'instant, la proposition la plus consensuelle fait de *Crocus cartwrightianus* Herb. son ancêtre le plus probable.

Cette espèce ne produit pas de graines et se propage uniquement par mode végétatif, au moyen de cormes (dits bulbes) qui sont des tiges souterraines jouant le rôle d'organes de réserve et de reproduction. Ce mode de reproduction particulier de la plante, uniquement clonale, lui confère une grande uniformité morphologique à l'échelle planétaire.

C'est une culture de montagne qui réussit théoriquement entre 650 m et 2400 m d'altitude. La plante s'adapte facilement aux climats tempérés à étés chauds, méditerranéens, subarides ou subtropicaux, résiste aux grandes variations de température (de – 15° à + 40°), à condition toutefois que les écarts extrêmes ne soient pas longs, et accepte divers types de substrats hormis les sols argileux ou trop sablonneux. Au Maroc, – dans leurs zones d'implantation actuelles qui ne reçoivent que 200 à 300 mm de pluie par an –, les cultures exigent d'être irriguées, à l'exception de quelques rares parcelles de l'étage supérieur, plus humide, qui se prêtent à une conduite en *bour*.

Le safran marocain provient pour l'essentiel de deux terroirs voisins, Taliouine et Tazenakht, tous les deux situés dans le Siroua, le second étant plus récent, n'ayant démarré que dans les années 1960.

1. Le safran ne peut être originaire de Chine, comme certains auteurs l'ont soutenu. Un examen attentif du vocabulaire montre à l'évidence que les Chinois le considèrent comme un produit étranger. En langue chinoise, le safran se dit *sa-fa-lan* (ou encore *zan-fa-lan*) un mot qui est une transcription de l'arabe *zaʻafrān* et qui prend en même temps le sens de "gardénia étranger" (le Gardénia tinctorial, *Gardenia jasminoides* Ellis, qui est une espèce locale, contient le même colorant jaune que le safran mais pas son arôme). En Chine, on appelle aussi le safran *fang-hong-hua*, mot qui signifie "carthame aromatique" (*Carthamus tinctorius* L. = *hong-hua* = fleur rouge). Il est donc toujours défini par rapport à des végétaux locaux, ce qui montre bien son caractère étranger. Le safran serait arrivé en Chine vraisemblablement avec des envahisseurs mongols venus de Perse.

La production nationale de stigmates séchés est évaluée à 3 tonnes par an, les bonnes années, soit 1% de la production mondiale, faisant du Maroc – avec la Grèce (Macédoine), l'Espagne (Castille et La Mancha) et l'Italie (Sardaigne) – l'un des principaux fournisseurs de safran en Région méditerranéenne, loin cependant derrière l'Iran, premier producteur mondial avec 200 tonnes/an.[2]

Dans les périmètres de Taliouine et Tazenakht, sa culture s'étend sur 650 hectares, avec un rendement moyen de 5 à 6 kilogrammes de stigmates séchés par hectare, et occupe environ 2 000 familles paysannes.

Ces deux dernières décennies, face à une demande nationale et internationale en hausse, de nouvelles implantations et essais ont eu lieu, principalement dans le Sud du pays – à Ighrem N'ougdal, Tnine Ourika, Zagora, Skoura, Foum Zguid, Tourjdal, Msemrir, Ouled Taïma, Sidi Mokhtar de Chichaoua, Marrakech, Errachidia – mais également dans le Nord, comme à Taounate, Debdou, Chaouen, Larache, Merchouch des Zaërs, Rabat. Ces productions satellites restent toutefois pour l'instant symboliques.

Comment cette espèce végétale, étrangère par son origine, précieuse par sa production, fragile par sa biologie, casanière par nature mais devenue pionnière parce que l'homme l'a sélectionnée parmi tant d'autres pour en faire une chose sublime, comment cette plante délicate et frêle, partie il y a très longtemps du lointain Machreq, où elle est née au hasard d'une mutation, a-t-elle pu arriver jusqu'au Maghreb Al-Aqsa, y réussir son implantation et s'y fixer durablement?

C'est à cette question que nous allons tenter de répondre dans cet article en traçant le parcours de la plante d'Est en Ouest, tel qu'il peut être reconstitué à partir de l'étude des textes anciens et des données ethnobotaniques de terrain.

Nous avions déjà publié (ou co-publié) précédemment, en plusieurs livraisons séparées,[3] le résultat de nos investigations au cœur de la littérature ancienne, notamment arabo-islamique, et reproduit différentes mentions que nous y avons trouvées relatives à la culture du safran au Maghreb.

---

2. Duval Gil Garcin et Sandra Carral, *Le safran marocain entre tradition et marché - Étude de la filière du safran au Maroc, en particulier dans la région de Taliouine, province de Taroudant* (étude de consultant, commandée par la FAO), 2007.

3. Jamal Bellakhdar, "Histoire de la culture du safran au Maroc," *Al Biruniya, Revue marocaine de pharmacognosie* 9 (2) (1993): 125-29; idem, *La pharmacopée marocaine traditionnelle* (Paris: Édition Ibis Press, 1997); Bellakhdar et al. "La culture du safran au Maroc," *Rivista Italiana EPPOS*, n° spécial, fév. (1994): 308-321.

Depuis la parution de ces publications, à la faveur de nos lectures de textes anciens – une tâche que nous effectuons en continu dans le cadre de nos recherches en ethnobotanique – nous avons collationné de nouvelles données qui nous avaient jusque-là échappé.

Le présent article reprendra donc le contenu de nos notes précédentes, en les augmentant de ces données nouvelles relevées entre-temps, en fera une synthèse didactique, analysera celle-ci et tentera d’en tirer quelques propositions plausibles et raisonnables sur l’histoire de l’introduction du safran au Maroc, le pays, sur les trois qui forment le Maghreb moderne, pour lequel cette histoire est aujourd’hui la plus lacunaire.



Fleur du Safran de Taliouine (Cliché Jean-François Clément)



Commercialisation du Safran de Taliouine
(Cliché Jean-François Clément)

Une histoire qui prend naissance dans les pays du Levant

Les Assyriens de Mésopotamie, les Indiens et les Égyptiens ont connu très tôt le safran comme en témoignent des inscriptions ou des décors sur objets retrouvés par les archéologues. Les premières références relatives à sa culture datent d'environ 2300 av. J.-C. C'est l'époque où Sargon d'Agadê fonde l'empire akkadien en unifiant sous son sceptre les principales cités mésopotamiennes. Cet épisode est relaté dans un texte du VIIème siècle av. J.-C., donc postérieur de seize siècles à ces événements, mais contemporain de la rédaction des plus anciens fragments de la Bible. Ce texte nous apprend que Sargon d'Agadê était originaire d'Azupiranu, un village qui existait à cette époque au bord de l'Euphrate et dont le nom signifiait "ville du safran". C'est du nom de ce village que dériverait le vernaculaire persan de la plante qui fut adopté ensuite dans l'ensemble du Monde arabo-musulman.

Dans la Perse ancienne, le safran était employé comme parfum, médicament, colorant et accessoire de culte. On a retrouvé à Ispahan et à Derbent, à l'occasion de fouilles, des tapis et des linceuls royaux datés du Xème siècle av. J.-C. contenant des fils de safran tissés dans la trame textile. Les armées d'Alexandre Le Grand firent d'ailleurs grand usage du safran perse comme remède prophylactique durant leurs campagnes asiatiques.

De leur côté, les Indiens, qui l'employaient lors de leurs cérémonies religieuses, le faisaient venir du Cachemire où il fut introduit très tôt d'Iran,

puisque vers 600 av. J.-C., les Phéniciens recevaient déjà et faisaient commerce du safran produit dans ce pays.

Nous trouvons aussi la fleur de safran figurée sur une fresque du palais de Knossos qui date de 1600-1500 av. J.-C., c'est-à-dire de la Crète minoenne, et qui est la première représentation connue de la plante en Région méditerranéenne. D'autres fresques de ce type se trouvent à Akrotiri, dans l'île de Santorin, où la culture du safran était pratiquée. Les terres safranières d'Akrotiri furent détruites par un violent séisme suivi d'une éruption volcanique entre 1645 et 1500 av. J.-C. Les fresques du safran furent ensevelies sous les cendres émises lors de cet événement géologique, ce qui permit leur conservation.

Dans l'Égypte pharaonique, la plus ancienne mention du safran se trouve dans le Papyrus Ebers qui fait part de sa culture à Louqsor en 550 av. J.-C.

Si on en croit les historiens, le commerce de ce produit en Région méditerranéenne était entièrement contrôlé, en leur temps, par les Phéniciens qui s'en servaient beaucoup eux-mêmes en cosmétique, en médecine et en teinturerie.

Les textes grecs (analysés par R. Goubeau),[4] donnent, quant à eux, quelques indications sur les cultures de safran dans le monde hellène. Ils distinguaient 5 provenances:

• Korykos, en Cilicie, aujourd'hui en Turquie (Strabon,[5] Galien,[6] Dioscoride[7]);

• la Lydie, aujourd'hui en Turquie (Dioscoride);

• l'Étolie, en Grèce (Dioscoride);

• Centuripe, en Sicile (Dioscoride);

• Cyrène, aujourd'hui Shahhāt, en Cyrénaïque (Libye actuelle (Dioscoride).

Au IV[ème] siècle av. J.-C., c'est à Korykos (appelé ensuite Korghoz par les Turcs, aujourd'hui Kizkalesi) en Cilicie, sur le littoral méditerranéen de la Turquie actuelle, que se trouvait la zone de culture safranière la plus réputée.

4. R. Goubeau, *De quelques usages médicaux du crocus dans l'Antiquité.* Des hommes et des plantes, Cahier d'Histoire des Techniques, n° 2 (Aix-en-Provence: Publications de l'Université de Provence, 1993), 23-6.

5. Strabon, *Géographie*, trad. Amédée Tardieu, 3 tomes (Paris: Librairie Hachette & Cie, 1867).

6. Galien, *De antidotis, Libri duo* (Parisiis: Ed. Johann Guenther von Andernach, Apud Simonen Colinaceum, 1535) Bibliothèque interuniversitaire de médecine de Paris, http://www.bium.univ-paris5/fr/hist.

7. Robert Theodore Gunther, *The Greek Herbal of Dioscoride* (New York: Hafner Publishing Co. Inc., 1934).

Des safranières existent d'ailleurs toujours en Turquie. De nos jours, elles se concentrent surtout autour de la ville de Safranbolu, qui est située à une centaine de kilomètres du littoral de la Mer Noire et où se déroule chaque année un festival du safran. Ibn Battūta,[8] de passage entre 1332 et 1334 dans le Nord de l'Anatolie, a rapporté avoir vu des cultures de cette plante remarquable à Kaynūk (pas loin de Yaznik, aujourd'hui Iznik, l'ancienne Nicaea, Nicée), une bourgade – nous dit-il – presque exclusivement peuplée de Rūm (Byzantins).

L'extension des cultures à l'Afrique du Nord et à l'Espagne: données de compilation des écrits arabo-islamiques

Au vu de toutes ces indications géographiques, on peut affirmer que la culture de safran avait déjà atteint, au IIème siècle ap. J.-C., la rive sud de la Méditerranée puisque l'existence à cette époque de plantations en Égypte (Louqsor) et en Libye (Cyrène) est attestée.

Les Romains, qui utilisaient le safran dans la préparation du garum (un condiment à base de poisson et d'épices), du vin safrané et d'onguents parfumés, ainsi qu'en teinture textile, développèrent ces exploitations lorsqu'ils prirent le contrôle des anciennes colonies grecques en Afrique du Nord et il est vraisemblable que les Arabes les trouvèrent en place au VIIème siècle, au moment de leur conquête, car des safranières seront toujours en activité, des siècles plus tard, dans les mêmes zones de production. C'est également de cette époque romaine que date vraisemblablement l'introduction de la culture du safran en Espagne, une culture dont le développement ultérieur sera surtout le fait des Arabes.

La première mention que nous avons trouvée sur la production maghrébine de safran figure dans le *Kitāb jawāhir al-ṭīb al-mufrada* ("Traité des substances simples aromatiques") d'Ibn Māsawaih (Abū Zakariya Yaḥia Ibn Māsawaih, dit Mésué L'Ancien, 776-855) qui décrit plusieurs variétés de safran du Proche-Orient et notamment une variété damascène qui pourrait être originaire, selon lui, d'Andalousie.[9]

Le safran est cité ensuite dans le *Murūj adh-hab wa maʿādin al-jawāhir* ("Les prairies d'or et les mines de gemmes") d'Abū Ḥasan ʿAlī Al-Masʿūdī (896-956) qui le donne comme un produit exporté par l'Espagne et décrit son emploi dans les parfums. Un passage de son texte nous permet

8. Ibn Battūta: voyages et périples, in *Voyageurs arabes*, édité et trad. de l'arabe par Paule Charles-Dominique (Paris: Gallimard, Collection Bibliothèque de la Pléiade n°413, 1995).
9. Martin Levey, "Ibn Masawaih and his Treatise on Simple Aromatic Substances: Studies in the History of Arabic Pharmacology," *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences* XVI (4) (1961): 394-410.

d'ailleurs d'enregistrer pour le safran une appellation savante: "une jeune fille aux yeux noirs, gracieusement parée d'une tunique parfumée au *khāluq*".[10]

Après lui, c'est Mohamed Ibn Ḥawqal (920-988), dans le *Kitāb ṣūrat al-arḍ* ("Le livre de la configuration de la terre"), qui signale des cultures de safran à Al-Orbos (actuellement Lorbeuss, près d'El-Kef, en Tunisie).[11]

À peu près à la même époque, Abu al-Qāsim Ez-Zahrāwi (né vers le milieu du Xème siècle, mort en 1013), dans le *Kitāb at-taṣrīf* ("Le livre de la méthode"), décrit, quant à lui, une variété dite *andalusī*, cultivée à Tolède.[12]

Au siècle suivant, le safran est mentionné avec quelques détails dans le *Kitāb al-ṣaydana* ("Le livre de la science des drogues") d'Al-Bīrūnī (Abū al-Rayḥān Muhamad Ibn Aḥmed, 973-1051).[13] Cet auteur cite plusieurs qualités de safran au nombre desquelles une qualité dite *maghribī,* considérée comme moyenne et classée après les variétés iranienne et afghane. Le *Maghrib islamī* allant de l'Espagne à la Tripolitaine, cette qualité dite *maghribī* pouvait aussi bien provenir de l'Espagne, du Maroc, de l'Algérie, de la Tunisie ou de la Tripolitaine. Le safran avait, à cette époque, pris une place importante en thérapeutique et tous les traités arabo-islamiques vont désormais le mentionner en décrivant ses propriétés et ses indications.

Abū ʿUbayd al-Bakri (né vers 1040, mort en 1094), dans son *Kitāb al-masālik wa al-mamālik* ("Description géographique du monde connu"), rapporte l'existence de cultures de safran à Tébessa, dans l'Est algérien, sur la foi de renseignements communiqués par des voyageurs.[14]

Yonah ben Isaac Ibn Buklarich (XIème-XIIème siècle), dans le *Kitāb al-mustaʿini fī ṭibb* ("Le livre de médecine dédié à Al-Mustaʿin"), mentionne tout spécialement la variété *andalusī.*[15]

Al-Idrisi (Abū ʿAbdallah Mohamed Ben Mohamed, né vers 1099, mort vers 1169), le grand voyageur et géographe arabe, dans le *Kitāb nuzhat al-mushtāq* ("L'agrément de celui qui est passionné pour la pérégrination à travers le monde", traduit partiellement sous le nom de

---

10. Al-Masʿudi Ali Ibn Al-Ḥusayn, *Les prairies d'or*, 5 tomes, trad. Barbier de Meynard et Pavet de Courteille, (Paris: Société Asiatique et Édition Geuthner, 1962-1997).

11. Ibn Ḥawqal, *La configuration de la Terre (Kitāb ṣūrat al-arḍ)* 2 tomes, trad. Johannes Hendrik Kramers et Gaston Wiet (Paris: Édition Maisonneuve et Larose, 2001).

12. Aboul Kāsim Al Zahrāwi, *La chirurgie d'Abulcasis*, trad. Lucien Leclerc (Paris: Édition J.-B. Baillière, 1861).

13. Hakim Mohamed Said, *Al-Bīrūnī, Book on pharmacy and materia medica*, trad. Mohamed Said (Karachi: Hamdard National Foundation, 1973).

14. Al-Bakri Abū ʿUbayd, *Kitāb al-masālik wa al-mamālik (Description de l'Afrique septentrionale),* trad. Mack Guckin de Slane (Paris: Librairie d'Amérique et d'Orient Adrien Maisonneuve, 1965).

15. Charles Burnett, *Ibn Baklarish's Book of Simples: Medical Remedies between Three Faiths in Twelfth-Century Spain* (Oxford: The Arcadian Library & Oxford University Press, 2008).

"Description de l'Afrique et de l'Andalousie") énumère plusieurs localités de culture du safran: 1/ Al-Orbos (actuellement Lorbeuss, près d'El-Kef, en Tunisie) "dont le territoire produit du safran comparable en qualité et quantité à celui de l'Espagne"; 2/ Maddjāna, une ancienne bourgade rurale située en Algérie ou en Tunisie à hauteur de Tébessa, "où on cultivait autrefois beaucoup de safran"; 3/ la région de Guadalajara, en Espagne; 4/ le pays d'Al-Djifjār (actuellement identifié à l'Oasis de Baḥarieh, en Égypte, entre Minieh sur le Nil et le Désert de Libye) dans lequel, nous apprend-il, on cultivait le safran avant que la région ne se dépeuple: "[l'oasis] est actuellement déserte et inculte, mais autrefois il était très peuplé, florissant et riche".[16]

Le botaniste sévillan Abū-l-Khayr Al-Ichbīlī (XII[ème] siècle), dans la *ʿUmdat aṭ-ṭabīb* ("Le livre de base du médecin"), mentionne la présence de cultures de safran *andalusī* dans la région de Tolède et dans la région de la "Marche supérieure" (les Musulmans désignaient ainsi le territoire frontalier avec l'Espagne reconquise par les Catholiques, qui commençait, à l'époque de l'auteur, un peu au nord de Valence).[17]

Ibn Al-ʿAwwām (fin XII[ème] siècle), dans son *Kitāb al-filāḥa* ("Le Livre de l'agriculture"), reprenant en grande partie Ibn Al-Bassāl (mort vers 1100), consacre un long chapitre aux techniques culturales utilisées pour le safran en Andalousie et rapporte des expériences d'introduction de cette espèce dans l'Aljarafe (montagne d'Al-Charāf) et dans la région de Séville, après la perte de Tolède par les Musulmans. Le même auteur nous apprend que le safran réussit très bien au pays de Babylone, dans le territoire de Hulwān, une cité aujourd'hui disparue qui existait tout près de l'actuel Sarpol-e-Zahab (province de Kermanshāh, dans le Kurdistan iranien).[18]

Ibn Battūta, qui visita en 1353 l'ancienne ville de Takadda (dans l'actuel Niger), a rapporté dans sa *Tuḥfat al-nuẓẓār fī ʿajāʾibi l-ʾamṣār wa-gharāʾibi l-ʾasfār* ("Présent à ceux qui aiment à réfléchir sur les curiosités des villes et les merveilles de voyage") qu'au nombre des produits phares qui venaient du Bornou, il y avait des tissus teints au safran.[19] Cette

---

16. Al-Idrisī Abū ʿAbdallāh Moḥamed Al-Charīf, *Kitāb nuzhat al-mushtāq fī khtirāqi al-āfāq (Description de l'Afrique et de l'Espagne)*, trad. Pieter Reinhart Anne Dozy et Michael Jan de Goeje (Leyde: Brill, 1864-1866).

17. Al-Ichbīlī Abā l-Khayr, *ʿUmdat aṭ-ṭabīb fi maʿrifat an-nabāt li-kulli labīb*, 2 tomes, texte arabe par Mohammed Al-Arbi Al-Khattābi (Rabat: Édition al-Hilal al-Arabia, 1990).

18. Ibn Al-ʿAwwām, *Le livre de l'agriculture* (*Kitāb al-filāḥa*) (Arles: Actes Sud, 2000).

19. Takkada (aujourd'hui Azelik, au Niger, un site archéologique important) fabriquait en effet de belles étoffes de coton, lequel provenait de la région du Tchad où le cotonnier (*Gossypium arboreum* L.) était très cultivé. Ces étoffes faisaient l'objet d'exportations partout au Sahel et au Maghreb, notamment en Égypte avec laquelle le Bornou entretenait des liens étroits. C'est d'ailleurs probablement à partir de ce pays (oasis égyptiennes du Louāḥa) ou de Cyrénaïque que le safran fut introduit au Bornou, à une date inconnue.

mention laisse supposer que le Bornou possédait des safranières. Les caravanes qui revenaient de Tombouctou et du Bornou, par Ghadamès, ramenaient en effet à Tripoli du safran acheté au Sahel, une importation qui se maintint apparemment jusqu'au XIXème siècle, car une relation d'Edward Blaquière, un commerçant européen installé dans la ville, fait état de ce safran arrivant du Bornou.[20] De leur côté, en parlant du safran utilisé en Algérie, Eugène Daumas et Ausone de Chancel écrivaient en 1848: "il en vient beaucoup d'Espagne et de Tripoli".[21] Ce safran de Tripoli vendu en Algérie devait sans doute être de même provenance que celui décrit par la relation d'Edward Blaquière.

Hassan Ibn Mohammed Al-Fassi, plus connu sous le nom de Léon L'Africain, qui voyagea au Maghreb entre 1500 et 1520 et laissa un compte rendu de ce voyage dans son livre "Description de l'Afrique", vit, lors de sa traversée de la Libye, des safranières à Ghariyan (Jbel Nefouza, un massif situé à 100 kilomètres au sud de Tripoli), qui produisaient, selon lui, quinze charges de mulet d'un safran supérieur en qualité à ceux de Tunisie et de Grèce et vendu plus cher qu'eux sur le marché du Caire.[22] Cette comparaison permet, au passage, d'apprendre, que la Tunisie produisait encore du safran au début du XVIème siècle, tout comme la Grèce, ottomane à cette époque. Les safranières de Ghariyan – qui ont vraisemblablement fourni, dans l'Antiquité, le safran de Leptis Magna – avaient déjà disparu au début du XIXème siècle, sans doute après un épisode climatique ou une période d'agitation politique, car, à cette époque, le safran écoulé à Tripoli venait du Bornou.

Les sources arabo-islamiques du Xème siècle au XVIème siècle permettent donc d'identifier clairement durant cette période quatre périmètres de culture du Safran:

• un triangle espagnol délimité par les villes de Tolède, Valence et Guadalajara;

• une zone algéro-tuniso-libyenne s'étendant de Tébessa en Algérie à Ghariyan en Libye;

• l'oasis de la Baḥirieh, en Égypte, située grosso-modo à mi-chemin entre le Nil et la frontière libyenne;

• le Bornou (région située à cheval sur la frontière séparant les Niger et Nigéria actuels).

20. Jacques Mac Carthy, *Choix de voyages dans les quatre parties du Monde*, tome 2 (Paris: Librairie nationale et étrangère, 1821-22), 325-26.
21. Eugène Daumas et Ausone de Chancel, *Le grand désert* (Paris: Imprimerie & Librairie centrales Napoléon Chaix & Cie, 1848).
22. Léon L'Africain, *Description de l'Afrique,* 2 vols,. trad. Alexis Épaulard, (Paris: Édition Maisonneuve).

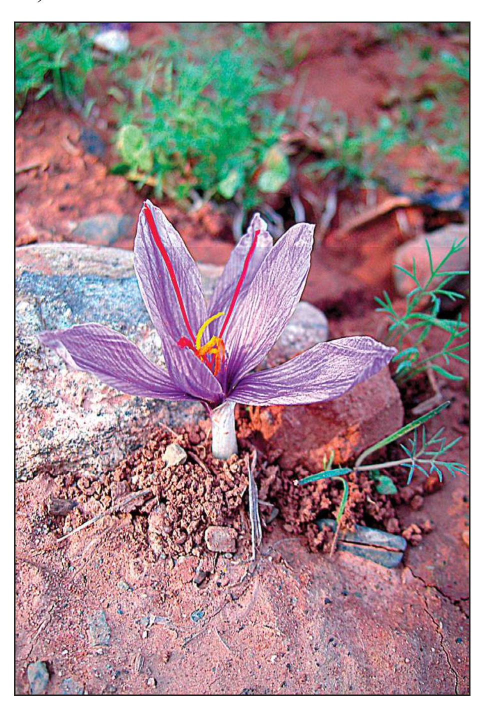
La présence de cultures du Safran sur la Rive méridionale de la Méditerranée est donc attestée par les Grecs (en Libye et en Sicile) jusqu'au IIème siècle, puis par les Arabes (en Égypte, en Libye et dans les confins algéro-tunisiens) entre les Xème et XVIème siècles.

L'implantation de la culture au Maroc: un temps zéro mal connu

Pour le Maroc, toutefois, jusqu'au XVIème siècle, nous ne trouvons dans les sources écrites anciennes aucune mention précise ou allusion quelconque à l'existence d'éventuelles safranières.

Seule la tradition orale que nous avons recueillie auprès des *fuqaha* et des zaouïas de l'Anti-Atlas soutient que la région de Taliouine, aujourd'hui la principale zone de production au Maroc, est "le pays du safran (*blād zaʿafrān*) depuis que Taliouine existe" (sans pour autant qu'une date de fondation pour ce petit village berbère nous soit proposée).[23]





Fleurs de safran de Taliouine (Cliché Jean-François Clément)

23. Curieusement, Mohammed Mokhtar Soussi (1900-1963), le grand érudit et connaisseur de l'histoire du Souss, omet, dans son ouvrage *Khilāl jazūla,* de parler de l'époque et du lieu d'implantation de la culture du safran dans le petit passage qu'il consacre à cette production locale. Cet opus est à la fois un récit de voyage et un compte rendu des visites effectuées par son auteur aux bibliothèques du Souss entre 1942 et 1945 (Mohammed Mokhtar Essoussi, *Khilāl jazūla* (" À travers [la région de] Jazūla") vol. 3 (s.l.: Imprimerie Mehdia, s.d.), 149. Le capitaine André De La Porte des Vaux, qui fut en poste dans les années 1940 au Bureau des Affaires indigènes de Taliouine, n'apporte lui-même rien de nouveau sur cette question (Capitaine André De La Porte Des Vaux, *Les Aït Waouzguit de la Vallée du Zagmouzen,* (1946) CHEAM, 188 pages, Archives Nationales, Fontainebleau-Paris-Pierrefite-sur-Seine, côte 843 bis.

En fait, l'époque exacte de l'introduction du safran au Maroc n'est pas connue. On sait seulement qu'il est cultivé depuis longtemps sur les plateaux de Sektana et de Zagmouzen, une région montagneuse située entre le Haut-Atlas et l'Anti-Atlas et peuplée de tribus berbères du groupe tachelhit au sein desquelles vivaient jusque dans les années 1960 quelques communautés juives. On sait aussi que cette culture y était autrefois très rémunératrice, au point que toutes les zaouïas de l'Atlas se bousculaient pour venir recueillir dans la région les aumônes généreuses des fellahs safraniers. Les grands féodaux locaux exigeaient, quant à eux, que la dîme qui leur était due leur soit versée en safran, selon un barème basé sur le volume de la production de l'année. Ainsi, d'après les plus anciens de la tribu, le caïd Al-Glaoui, qui contrôla la région durant la première moitié du XXème siècle, se faisait remettre le tribut en nature qui lui revenait dans de petites outres en peau de chien tannée qui avait la réputation de garder au produit toute son odeur. Et gare à ceux qui trichaient sur le montant de leur dîme ou sur la qualité du produit remis à ce titre: la bastonnade à mort et la confiscation des biens, ou dans le meilleur des cas, les geôles sinistres du caïd les attendaient ! Les *ziara* aux grands santons locaux (Sidi Mhand Ou Wissaʿden (l'un des fils du fondateur de la Maison d'Akka) de la Zaouïa d'Aourest, et Sidi Mhand Ou Yaʿqoub de la Zaouïa d'Imi n'Tatelt) se faisaient aussi, quelquefois en safran.

La première mention de la culture du safran au Maroc, nous l'avons trouvée dans la *Ḥadīqat al-azhār fi sharḥ māhiyat al-ʿushub wa l-ʿaqqār* ("Le jardin des fleurs en ce qui concerne les caractères des simples et des drogues") d'Al-Wazīr Al-Ghassānī, un médecin marocain du XVIème siècle. Cet érudit de Fès, en même temps qu'il signale une production importante de safran à Tolède, indique l'existence de culture du même type dans les jardins de Fès et dans "la province de Tadla, en "région de Marrakech" (sic l'auteur)".[24]

Le Tadla et la région de Marrakech sont compris ici dans la même entité, ce qui est géographiquement faux, mais, l'auteur – qui était médecin à la cour du roi – s'exprimait en réalité dans la langue du *Makhzen* et employait, à notre avis, le mot "province" pour signifier "gouvernorat", car c'était le *khalifa* (vice-roi) du sultan à Marrakech qui administrait le Tadla.

Nous n'avons pas trouvé de traces d'éventuelles cultures anciennes de safran dans le Tadla (actuellement province de Béni Mellal) et il est plus que probable qu'Al-Wazīr Al-Ghassānī, ne sachant pas trop où placer administrativement le district de Taliouine, l'ait intégré au Tadla par

24 Al-Wazīr Al-Ghassānī, *Ḥadīqat al-azhār fī ma hiyat al-ʿushub wa al-ʿaqqār* – texte arabe annoté publié par Mohammed Al-Arbi Al-Khattabi (Beyrouth: Éditions Dar Al-Gharb Al-Islāmī, 1985). En revanche, Léon L'Africain, *Description*, qui séjourna chez les Ayt Waouzguit au tout début du XVIème siècle, ne fait aucunement mention de l'existence de safranières dans la région, ni nulle part ailleurs au Maroc.

approximation grossière. En revanche, il est tout à fait possible que le safran ait été cultivé dans quelques jardins privés de Fès, pour un usage domestique, car une enquête que nous avons menée en 1978 auprès de deux anciens herboristes de la ville nous a révélé que quelques propriétaires de jardins citadins cultivaient en effet la plante, à des fins non commerciales, dans un coin de leurs parcelles, à côté d'autres plantes, médicinales, alimentaires, aromatiques ou ornementales.

Une autre mention de cette culture au Maroc figure dans la *Tuḥfat al-aḥbāb* ("Don précieux aux amis"), un manuscrit anonyme écrit par un érudit du Sud marocain qui vécut au XVIème ou au XVIIème siècle. L'auteur de ce texte y décrit deux variétés de safran: l'une, dite *zeddutī*, renommée pour sa qualité; l'autre, cultivée à Marrakech ou dans sa région (Taliouine?), de qualité inférieure.[25]

Le qualificatif ethnique *zeddutī*, évoqué ici, renvoie à la tribu des Ida Ou Zeddūt installée sur le territoire du cercle d'Irghem, dans l'Anti-Atlas, (sud-est de Taroudant), à quelques dizaines de kilomètres de l'actuelle zone de production de Taliouine, une région où, effectivement, d'après la tradition locale, d'anciennes safranières auraient existé autrefois et où une réintroduction a eu lieu ces dernières années.[26]

Un commentaire relevé dans la *Tuḥfat al-aḥbāb* à propos des deux variétés de safran qui y sont décrites nous paraît remarquable et digne d'être pris en compte. Il nous explique que la deuxième variété est de qualité inférieure à la première "parce qu'elle s'est écartée du type primitif (sic l'auteur)". L'auteur de ce commentaire, qui semble avoir de bonnes connaissances sur la culture du safran dans l'Anti-Atlas, nous apporte ici un détail intéressant qui autorise quelques spéculations. Doit-on en déduire que le terroir de cette seconde variété possède une typicité moins marquée que celui des Ida Ou Zeddūt, et qu'il serait donc moins ancien? Si c'était le cas, cela voudrait dire que les safranières de Taliouine ne seraient pas la pépinière des autres implantations du safran dans le Sud du Maroc et que cette primauté reviendrait plutôt à celles des Ida Ou Zeddūt. Voilà de quoi nourrir une nouvelle hypothèse sur l'identité du lieu princeps dans lequel le safran fut introduit la toute première fois.

---

25 Henri-Paul-Joseph Renaud et Georges Séraphin Colin, *Tuḥfat al-aḥbāb* - texte arabe avec traduction et annotations. Publications de l'Institut des Hautes Études Marocaines, Tome 24 (Paris: Édition Geuthner, 1934).

26. Jamal Bellakhdar, "Histoire de la culture du safran au Maroc," *Al Biruniya, Revue marocaine de pharmacognosie* 9 (2) (1993): 125-129. Lors d'une enquête de terrain que nous avons menée en 2013, nous avons eu la surprise de constater que deux petites parcelles avaient été récemment dédiées au safran par des cultivateurs locaux, renouant ainsi avec l'ancienne tradition locale.

C'est probablement l'une de ces deux variétés (Taliouine et Ida Ou Zeddūt) qui était autrefois nommée dans le Tangérois *zaʿafrān bellīlī* (litt.:"safran de nuit", d'après Georges Salmon, car récoltée de nuit)[27] par opposition à la variété importée d'Espagne ou d'Italie et appelée *zaʿafrān rūmī.*[28] Aujourd'hui, le safran de Taliouine est connu chez les grossistes en épicerie sous le nom de *zaʿafrān sektānī* (litt.: "safran des Sektana"). C'est probablement aussi l'une de ces deux variétés locales que le ministre belge des Affaires étrangères demande au consul de Belgique à Tanger, Léon Van Lare, dans une lettre du 27 décembre 1838, d'inscrire au catalogue des produits que son pays souhaite acheter. Cet intérêt montré par une nation européenne pour le safran du Maroc montre que ce dernier était déjà connu à cette époque sur le marché commercial international.[29]

En conclusion, la culture du safran au Maroc n'est donc attestée par des textes qu'à partir du XVIème siècle. Nous pensons cependant qu'elle est bien antérieure à cette date, et nous sommes convaincus que dans la masse de manuscrits possédés par les zaouïas et les notables locaux et toujours non étudiés à ce jour, certains documents (notamment des registres commerciaux, des livres de comptes, des actes notariés de cession de safranières, etc.) apporteront un jour des indices établissant une existence encore plus ancienne de la culture du safran dans le Sud du Maroc.[30]

L'hypothèse d'une introduction par les Romains est naturellement ici à exclure car la région de Marrakech a échappé au contrôle romain au temps de l'Empire.

Cette culture a-t-elle été introduite par des Phéniciens? Des Arabes ou des Persans du Proche-Orient? Des Berbères fuyant l'avancée des Bédouins Beni Hilāl? Des Andalous expulsés d'Espagne? Des Juifs migrants (ils étaient nombreux installés autrefois dans la région de Taliouine

---

27. Nous émettons cependant quelques doutes sur cette interprétation de Georges Salmon. Ne serait-ce pas plutôt *zaʿafrān beldī* ("safran du pays") mal entendu, et donc mal interprété? Ou encore une corruption de *zaʿafrān Ayt oubiali,* du nom des Ayt Oubial, une tribu du groupement des Ayt Waouzguit qui se proclame aujourd'hui l'initiatrice de la culture du safran dans la région du Siroua?

28. Georges Salmon, "Sur quelques noms de plantes en arabe et en berbère" – (suivi de) "Les Achchabins de Fès," *Archives Marocaines* 8 (1906): 1-98.

29. Pierre Salmon, "Les premières relations entre la Belgique et le Maroc (1832-1844)," *Revue Maroc-Europe* 8 (1995): 163-194.

30. L'un de ces actes notariés a été retrouvé par Mohamed Bouchekha dans le pays Souktana qui y mena en 2009 une intéressante étude sociologique sur la paysannerie vivant de la culture du safran. Ce document, daté de 1192 de l'hégire (1778-79), fait mention à trois reprises de safranières. L'auteur de l'enquête sociologique en reproduit une photographie dans son rapport. D'autres documents de ce type semblent se trouver en la possession des familles de la région. Voir à ce sujet: Mohamed Bouchekha, *Renforcement des capacités locales pour développer les produits de qualité de montagne – cas du safran* – Projet FAO./TCP/MOR, Rome (Italie), FAO, 2009.

et le patronyme “Zaʿfrani” est courant chez les Juifs du Maroc)?[31] Les données que nous possédons ne permettent pas aujourd’hui de répondre avec précision à cette question, mais l’hypothèse d’une introduction de bulbes de safran dans le Sud du Maroc à partir de safranières du Maghreb oriental ou d’Andalousie nous semble personnellement la plus probable.

À ce sujet une donnée de phytochimie mérite d’être retenue car elle pourrait constituer un premier indice sur une piste à prospecter: la teneur en safranal du safran marocain est de même niveau que celle du safran d’Espagne, se distinguant en ceci des safrans de Grèce, d’Italie et d’Iran pour lesquels cette teneur est bien plus basse.[32]

Les safranières de l’Anti-Atlas et du Siroua auraient-elles été implantées par des Andalous chassés d’Espagne? Cette construction supputative nous séduit beaucoup, d’autant plus que l’Anti-Atlas a reçu effectivement, à partir du XVème siècle, comme d’autres régions du Maroc, son lot de migrants espagnols, Musulmans et Juifs, fuyant les persécutions du catholicisme triomphant. Ces migrants n’arrivèrent pas les mains vides car ils apportèrent avec eux leur culture, leurs mœurs raffinées, leurs techniques artisanales, leur expertise en matière d’horticulture, parfois aussi leur science religieuse et leur érudition. Leur marque est d’ailleurs restée dans le paysage culturel de cette région profondément rurale où certains styles qui évoquent un art citadin se démarquent, par leur sophistication, de la sobriété et de l’économie de moyens avec lesquelles s’exprime généralement l’essentialisme paysan. Pour prendre un seul exemple, celui de l’orfèvrerie berbère de l’Anti-Atlas, il est facilement démontrable que celle-ci a subi une influence hispano-mauresque. L’émaillage (*tezjīj*) des bijoux et, plus particulièrement la technique de l’émail cloisonné, est particulier, en effet, à l’Anti-Atlas, le Bani, le Souss et la région de Tiznit, une technique qui n’est représentée, dans les autres pays du Maghreb, par un savoir-faire équivalent qu’en Kabylie et à Djerba. Georges Marçais a montré que cette technique est la même que celle qui fut pratiquée dans l’Espagne musulmane à l’époque des Nasrides, c’est-à-dire du XIIIème au XVème siècle. Ce même auteur estime que cette technique a dû être apportée au Maghreb lors de l’expulsion des

31. Il est certain en tout cas que les Juifs des mellahs locaux occupèrent une place de premier plan dans la commercialisation du safran. Sur l’importance de ces communautés juives, on a des chiffres pour les Ayt Waouzguit: au recensement de 1936, 27 douars relevant de cette tribu possédaient des mellahs (Capitaine André De La Porte Des Vaux, *Les Aït Waouzguit*). Les vieillards du pays Souktana ont d’ailleurs tous gardé le souvenir des courtiers juifs qui arpentaient le pays à l’époque de la récolte, en tant qu’agents du caïd Al-Glaoui, pour acquérir, par prélèvement au titre de l’impôt ou par achat, la plus grosse part de la production locale. Al-Glaoui s’était, en effet, assuré une position de quasi-monopole sur l’écoulement de cette marchandise à forte plus-value.

32. Voir à ce sujet, les résultats de diverses analyses chimiques provenant de travaux cités in Duval Gil Garcin et Sandra Carral, *Le safran marocain entre tradition et marché - Étude de la filière du safran au Maroc, en particulier dans la région de Taliouine, province de Taroudant* (étude de consultant, commandée par la FAO), 2007.

Morisques entre le XIVème et le XVIIème siècle.[33] Des émigrés, venus s'installer, à cette occasion, dans diverses localités du Grand Sud marocain auraient pu ainsi transmettre leur brillant savoir-faire aux populations locales en contrepartie d'un accueil protecteur en leur sein. Ceci expliquerait pourquoi l'orfèvrerie judéo-berbère d'Ighrem, des Ida Ou Nadif, de Tagmoute, d'Ifrane de l'Anti-Atlas, de Taroudant, de Tazenakht, de Tifnoute, d'Irḥil n'Orḥo Taliouine, de Tafraoute, de Tahala des Ammeln, d'Imougni et de Tizi n'Imoucheoun, chez les Ida Ou Semlal, semble si proche, par son style et sa technologie, de l'art hispano-mauresque. Et ce qui est vrai pour l'orfèvrerie a pu l'être aussi pour l'horticulture, d'autant plus que ces artisans bijoutiers de l'Anti-Atlas, du Bani et du Souss ne l'étaient généralement qu'à temps partiel car ils travaillaient sur leurs champs le reste du temps. Les Ida Ou Semlal, et les Ida Ou Nadif, par exemple, n'étaient bijoutiers qu'en hiver et en été, lorsque les exploitations agricoles ne mobilisaient pas tous les bras de la famille.

Voilà donc quelques éléments qui rendent, du point de vue de l'origine lointaine des safranières de l'Anti-Atlas, l'option andalouse tout à fait recevable.

Qu'est devenue entre le IIème et le Xème siècle la culture du safran dans l'Afrique du Nord?

Entre le IIème siècle – date de la dernière mention d'un auteur grec – et le Xème siècle – date de la première citation dans une source écrite arabe – soit pour une longue période de huit siècles, de grosses lacunes existent dans notre connaissance du devenir des safranières dont l'existence est rapportée par les auteurs de l'Antiquité.

La simple logique voudrait que ces cultures aient été maintenues – et même développées – par les Carthaginois, les Romains et les Byzantins qui se sont succédés dans le contrôle des régions productrices de safran dont elles faisaient un grand usage, comme nous l'avons déjà vu précédemment, et que ces cultures auraient été ensuite perpétuées par les Berbères de ces territoires qui se seraient formés aux bonnes techniques culturales au contact des colons. Le fait que l'existence de safranières dans les confins algéro-tunisiens, qui s'étendent de Tébessa à Lorbeuss, ait été rapportée par les voyageurs arabes à partir du Xème siècle donne à penser que nous sommes bien dans la continuité d'une tradition safranière multiséculaire, surtout que ces confins correspondent à une ancienne zone importante de colonisation romaine puis byzantine. De plus, il est attesté que les anciennes colonies de peuplement carthaginoises, romaines et byzantines n'ont pas toutes disparu, après leurs

33. Georges Marçais, *Les bijoux musulmans de l'Afrique du Nord*. Les Conférences-Visites du Musée Stéphane Gsell 1956-1957 (Alger: Imprimerie Officielle, 1958): 15-16.

défaites devant les nouveaux conquérants, en emportant avec elles leurs mœurs, leurs croyances et leurs savoir-faire. Une partie de ce peuplement non indigène est bien restée sur place et s'est fondue dans la population berbère majoritaire.[34]

Au sujet des populations de cette région, voici ce que disait, dans son *Kitāb al-buldān*, le géographe arabe Al-Yaʿqūbī qui visita l'actuelle Tunisie et le Constantinois au IX[ème] siècle: "[L'Ifriqiya est peuplée] d'Arabes, de Persans et d'autochtones incluant des Berbères, des Rūm [Byzantins] et des Afariq. Les Berbères constituent la grande majorité de la population et parlent leur langue; ils sont groupés en tribus indépendantes les unes des autres. […] [Les descendants des Rūm] constituent des îlots aux flancs des Aurès et dans la plaine de l'Ifriqiya. Les Afariq, population descendant des Berbères romanisés, qui n'avaient pas encore embrassé l'Islam, résident dans les anciennes places fortes byzantines, souvent aux côtés des Rūm, et parlent un berbère latinisé".[35]

Histoire succincte de quelques cités de l'Antiquité mentionnées dans les textes anciens pour leurs safranières

• Cyrène, en Libye, fondée par les Grecs Doriens au VII[ème] siècle av. J.-C., passa sous le contrôle des Romains en 96 av. J.-C. et resta peuplée de Berbères, de Romains et de Byzantins jusqu'en 641, date de la conquête de la Cyrénaïque par les Musulmans.

• Leptis-Magna (aujourd'hui Lebda), à l'est de Tripoli (Libye), fondée par les Phéniciens entre le X[ème] et le VII[ème] siècle av. J.-C., puis occupée par les Grecs, échappa, autour de 510 av. J.-C., au contrôle de ces derniers, tomba sous la domination de Carthage vers 600 av. J.-C., puis de Rome en 146 av. J.-C.

• Al-Orbos, actuellement Lorbeuss, petite ville tunisienne près d'El-Kef, est le nom arabisé de l'ancienne Laribus romaine.

• Maddjāna (ou Maddjānat Al-Maʿden (litt.: "Maddjāna les mines"), encore appelée Maddjānat Al-Mataḥen (litt.: "Maddjāna les meules"), est une ancienne bourgade peuplée de Byzantins, puis, après la conquête islamique, de Chrétiens descendants des premiers habitants, de Juifs et d'Ibadites. Elle était située tout près d'un gisement de plomb argentifère et d'une carrière à meules, sur la voie qui menait de Kairouan à Tébessa. Sur la base des données fournies par les auteurs arabes, Hopkins (1966) a identifié Maddjāna avec Kalʿat Bichr et a proposé de la localiser à l'emplacement de l'actuelle Kalʿat Senan (Tunisie) qui

34. Sur le peuplement de l'Algérie orientale et de la Tunisie sous les Carthaginois, les Romains et les Byzantins voir: Jacqueline Soyer, "Les centuriations romaines en Algérie orientale," *Antiquités africaines* 10 (1976): 107-118.

35. Al Yaʿqubī, *Kitāb al-buldān (Livre des pays)*, éd. Michaël Jan De Goeje (Leyde: Brill, 1892); trad. Gaston Wiet, *Les Pays* (Le Caire: Publications de l'Institut Français d'Archéologie Orientale, textes et traductions d'auteurs orientaux, 1937).

se trouve à 50 kilomètres environ au nord-est de Tébessa, à peu près sur la frontière algéro-tunisienne.[36]

• Tébessa, ville algérienne, proche de la frontière algéro-tunisienne, s'élève sur les ruines de l'ancienne cité romaine de Theveste. Elle fut pillée par les Vandales, occupée et relevée par les Byzantins en 597, puis conquise par les Musulmans en 682.

• Valence, en Espagne, est construite sur un site qui fut occupé autrefois par les Grecs puis les Carthaginois, avant de devenir au IIème siècle av. J.-C. une colonie militaire romaine (Valentia Edetanorum). Elle fut prise ensuite par les Wisigoths vers 554, puis par les Musulmans en 714.

• Tolède, d'abord colonie romaine (Toletum), tomba entre les mains des Wisigoths en 576 puis fut conquise par les Musulmans en 711.

En 1848, Laurent-Charles Féraud a recueilli un témoignage instructif, celui du Cheikh Hassen Ben Ouareth de Béjaïa, qui lui apprit que certaines tribus locales affirmaient descendre des "Rouman".[37] C'était le cas, par exemple, des Ayt Ali ou-Rouma, dans la tribu des Ouled ʿAbd El-Djebār, sur la rive droite de l'Oued Soummam, qui se revendiquaient d'ancêtres byzantins. C'était le cas aussi des habitants de Ayt ʿAllaoua et d'autres villages voisins de Kabylie qui se disaient les descendants des anciens possesseurs de Bougie (Saldae) refoulés dans l'intérieur des terres par les Musulmans, nouveaux maîtres de la ville. Les gens du village d'lghzer el-Kobla, dans la fraction des Ayt Ferguane, chez les Béni ʾImmel, affirmaient, quant à eux, descendre des Chrétiens chassés de Tiklat, l'ancienne Tubusuptus.[38]

D'ailleurs, à l'époque d'Al-Yaʿqubī, l'ethnique "Rouman" était encore appliquée à tous ceux qui n'étaient pas d'origine berbère, notamment aux descendants de Romains, Vandales et Byzantins, sans distinction, tandis que le mot "Afariq" désignait les Berbères romanisés, polythéistes ou christianisés. L'intégration de tous ces éléments à la société indigène était alors en marche grâce aux dispositions consenties aux non-Musulmans aux débuts de l'Islam, mais celle-ci ne se fit que lentement et progressivement.

Il faut préciser ici que les descendants des Byzantins qui s'étaient fondus par métissage dans la masse des habitants locaux et les descendants des Berbères romanisés ou des colons romains étaient plus nombreux dans le royaume des Aghlabides, que dans le royaume ibadite de Tahert, moins

36. John Francis Price Hopkins, "The medieval toponymy of Tunisia: some identifications," *Cahiers de Tunisie* 53/56 (14) (1966): 31-39.
37. Laurent-Charles Féraud, *Histoire des villes de la province de Constantine; Bougie,* Volume I, (Constantine: Libraire-Éditeur L. Arnolet / Paris: Challamel, 1869). Réédition Saint-Denis: Éditions Bouchène, 2001.
38. Voir à ce sujet Féraud, *Histoire des villes*; Mouloud Gaid, *Histoire de Bejaïa et de sa région depuis l'antiquité jusqu'à 1954* (Alger: SNED, 1976).

tolérant que son voisin et très actif dans son prosélytisme. Les émirs aghlabides de l'Ifriqiya utilisèrent d'ailleurs beaucoup dans l'armée et dans l'administration ce personnel descendant des anciens colonisateurs de la région.

Nous savons aussi par les historiens arabes qu'avant même la colonisation romaine, des éléments orientaux, arrivés dans la région à l'époque phénicienne et carthaginoise, avaient été absorbés par la population berbère.

Il ressort donc clairement de tout cela qu'on trouvait encore des communautés importantes de descendants des anciens colons romains et byzantins, intégrés au sein des Berbères, souvent métissés avec eux, au moment de la conquête musulmane du Maghreb. Cette continuité de présence humaine a forcément facilité le passage de relais d'une civilisation à une autre, notamment en matière d'expertise agricole. De plus, à partir du VIIème siècle, des agriculteurs-soldats mésopotamiens, persans, khorassanis, kachmiris, venus sur les pas des armées musulmanes, apportèrent, eux aussi, leur savoir-faire en matière d'horticulture safranière.

Il ne semble donc pas que le passage de la domination byzantine à la domination musulmane ait entraîné une perte considérable des savoir-faire qui s'étaient constitués dans la période antérieure, leur conservation et leur transmission ayant été assurées par la fraction non indigène de la population qui resta en place et se laissa assimiler. Cette transition en douceur, qui ne fit pas table rase du passé, permit sans doute aux safranières toujours en fonctionnement au temps des Byzantins de se maintenir et ce, d'autant plus facilement que les nouveaux conquérants musulmans considéraient eux-mêmes le safran comme un bien précieux.

Comment expliquer la disparition des safranières d'Égypte, de Libye, de Tunisie et d'Algérie dont on perd la trace à partir du XVIème siècle?

En effet, à l'exception de la safranière de Testour,[39] une bourgade située à 77 km au sud-ouest de Tunis, dont l'activité s'est maintenue jusqu'en 1960 avant d'être délaissée, toutes les autres implantations de la culture du safran que nous venons de voir ont disparu.[40]

---

39. Testour a été fondée vers 1609 par des immigrés morisques, au bord de l'Oued Medjerda, sur les ruines de l'ancien place romaine (puis byzantine) de Tichilla, située sur la route menant autrefois de Carthage à Theveste. À signaler que plusieurs petites implantations ont été réussies ces 5 dernières années en Algérie, le plus souvent dans l'ancien périmètre safranier romain. Quelques hectares ont ainsi été aménagés à Lemsara (wilaya de Khenchela), Ibn Badis (wilaya de Constantine), Hamadia (wilaya de Tiaret).

40. L'Espagne n'est évidemment pas dans ce cas puisque les safranières sont restées en place jusqu'à la période moderne.

Comment alors expliquer cet abandon d'une activité pourtant bien installée dans la tradition locale et très rémunératrice, dès cette époque?

La réponse à la question posée est à rechercher dans la fragilité des safranières et dans la biologie particulière de cette espèce.

Tout d'abord, la plante ne produit jamais de graines, probablement en raison de son caractère supposé d'hybride qui la rend stérile. Sa multiplication est donc assurée uniquement par les bulbilles. Or ce mode de reproduction est lui-même précaire à long terme, en l'absence de soins humains. Si on dresse une comparaison avec les céréales, par exemple, un grain semé en produira 10 à 20 fois plus au bout d'un cycle annuel, alors que pour le safran la quantité de bulbilles ne fait que doubler, dans le meilleur des cas à chaque génération.

Des expérimentations menées au Maroc sur des safranières démontrent que celles-ci, abandonnées à elles-mêmes une fois plantées, évoluent progressivement vers la décadence jusqu'à arriver à l'extinction définitive en moins d'un quart de siècle. Dans le détail, on observe ceci: la densité de bulbilles produites à l'hectare augmente régulièrement jusqu'à la quatrième année de plantation, puis ces rendements diminuent régulièrement jusqu'à la huitième année pour chuter brutalement ensuite; à partir de la vingtième année, il ne subsiste pratiquement plus aucun pied sur la safranière, les bulbes résiduels ayant été éliminés par la pourriture, les nématodes, les rongeurs, la sécheresse ou l'épuisement des sols.[41]

De plus l'absence de soins humains, consistant notamment à séparer les bulbilles et à mettre en rotation les surfaces plantées, fera que ces bulbilles entreront en concurrence entre elles, ce qui précipitera le déclin des cultures. Pour assurer leur pérennisation et maintenir les rendements, il est donc nécessaire que les safranières soient renouvelées fréquemment (en moyenne tous les quatre ans): c'est une règle bien connue des exploitants marocains.[42]

Quand on sait cela, il devient facile de comprendre que la survenue dans une région d'une calamité quelconque (épidémie, état d'insécurité, guerre) – entraînant l'exode des populations et l'abandon des safranières pendant deux ou trois décennies d'affilée – puisse condamner irrémédiablement celles-ci à disparaître. Or un événement de ce type s'est effectivement produit aux confins algéro-tunisiens au XIème siècle: ce fut l'arrivée continue de tribus bédouines Béni Hilāl dans les steppes et les plaines de l'Ifriqiya (Tunisie actuelle), arrivée qui se prolongea jusqu'au XIIème siècle. L'armée ziride ayant été vaincue près

---

41. Jean Maréchal et al. "La culture du safran au Maroc," *Al Biruniya, Revue marocaine de pharmacognosie* 2 (2) (1986): 91-104. Voir aussi sur les techniques culturales locales, Bouchekha, *renforcement des capacités locales*.

42. Voir à ce sujet, Maréchal et al, la culture du safran; Auguste Chevalier, "La culture du safran," *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale* 59 (juillet 1926): 407-19; 60 (août 1926): 490-501.

de Gabès (1051-1052), le pays fut aussitôt occupé et mis à sac par ces turbulents nomades, provoquant l'insécurité de la circulation, le dépeuplement des campagnes et l'abandon aux envahisseurs d'un territoire agricole qui avait émerveillé jusque-là tous les voyageurs arabes par l'abondance et la variété de ses productions (Al-Yaʿqubī, IXème siècle; Ibn Ḥawqal, Xème siècle; Al-Bakri, XIème siècle). En effet, en l'espace de quelques années seulement, les importants équipements hydrauliques laissés par les Romains et les Byzantins en Ifriqiya – équipements que l'administration des Aghlabides et des Zirides avaient pris soin d'entretenir et dont l'historien Al-Murrākuchi parlait avec admiration[43] – furent entièrement dévastés, ce qui eut pour conséquence le retour à la steppe de régions entières, jusque-là fertiles parce qu'elles étaient irriguées.

Cette campagne d'occupation et de dévastation des terres agricoles, qui fut le fait des Béni Hilāl, Al-Idrisi en parle quand il nous décrit comparativement la situation politique à El-Orbos, où des safranières existaient encore lors de sa visite – parce que la région, située en hauteur, avait été relativement épargnée par les Bédouins – et à Maddjāna, où elles avaient disparu à la même date; voici ce qu'il nous en dit: "[à El-Orbos], les habitants ont à payer un tribut annuel aux Arabes"; et plus loin "Les Arabes dominent sur le territoire de Maddjāna et y emmagasinent leurs provisions". Les Bédouins Béni Hilāl n'étant pas agriculteurs, on comprend aisément qu'ils n'aient pas repris à leur compte l'exploitation des safranières abandonnées par leurs propriétaires berbères et que la plupart de celles-ci se soient par conséquent éteintes.

Quant aux paysans berbères qui avaient été les artisans laborieux de la prospérité économique de l'Ifriqiya, ils furent contraints de se disperser dans les cités fortifiées et les massifs montagneux ou de s'exiler carrément, en Égypte, en Sicile, en Espagne et au Maghreb Al-Aqṣā (le Maroc actuel).[44] Le cheikh Et-Tidjani nous peint, à ce sujet, dans le récit du voyage qu'il effectua en Ifriqiya et en Tripolitaine entre 1306 et 1309, des campagnes vidées de leurs fellahs, ceux-ci n'ayant eu d'autre choix que de partir en exode, après que leurs vergers aient été dévastés et leurs champs livrés aux troupeaux.[45]

---

43. Al-Murrākushī Abd al-Waḥid, *Al-muʿjīb fī talkhīs akhbār al-Maghrib*, publié en traduction française sous le titre de *Histoire des Almohades* par Edmond Fagnan (Alger: Édition Adolphe Jourdan, 1893). Réédité en fac-similé (Frankfurt am Main, Allemagne: Institute for the History of Arabic-Islamic Science, 2008).

44. Georges Marçais, *Les Arabes en Berbérie du XIème au XIVème siècle*, Recueil des notices et mémoires de la société archéologique, vol. 4 de la 5ème série (Alger: Libraire-Éditeur Jourdan, 1914); Robert Mantran, *L'expansion musulmane (VIIème-XIème siècles)* (Paris: Presses Univeritaires de France, 1969).

45. Et-Tidjani Cheikh, "Voyages dans la régence de Tunis pendant les années 706-707 et 708 de l'hégire (1306-1309)," *Journal Asiatique* août-sept (1852): 55-208; fév.-mars (1853):101-168; avril-mai (1853): 354-424.

Mais les exodes qui sont responsables de la dispersion des populations sont aussi souvent la cause de la dissémination des technologies et des germoplasmes, car les personnes et les communautés déplacées prennent soin en général d’emporter avec elles de quoi refaire leur vie ailleurs à l’identique, c’est-à-dire, outre les savoir-faire et les coutumes que personne ne peut leur aliéner, des outils et, dans le cas des fellahs, des semences.

Un autre exode important, celle des Morisques chassés d’Espagne après la Reconquista, eut les mêmes conséquences, malheureuses évidemment pour les migrants forcés, heureuses, souvent, pour les communautés d’accueil.

L’arrivée de la culture du safran dans le Sud-Ouest marocain trouve peut-être un début d’explication dans ces migrations de populations hautement qualifiées en matière d’agriculture.

Bibliographie

Al Zahrāwī, Aboul Kāsim. *La chirurgie d’Abulcasis*, trad. de l’arabe par Lucien Leclerc. Paris: Édition J.-B. Baillière, 1861.

Al-Bakri, Abū ʿUbayd. *Kitāb al-masālik wa al-mamālik (Description de l’Afrique septentrionale),* texte arabe traduit par Mack Guckin de Slane. Paris: Librairie d’Amérique et d’Orient Adrien Maisonneuve, 1965.

Al-Ichbīlī, Abu l-Khayr. *ʿUmdat aṭ-ṭabīb fi maʿrifat an-nabāt li-kulli labīb*, 2 tomes, texte arabe par Al-Khattibi Mohamed Alarbi. Rabat: Édition al-Hilāl al-Arabia, 1990.

Al-Idrisī, Abū ʿAbdallāh Moḥamed Al-Charīf. *Kitāb nuzhat al-mushtāq fī khtirāqi al-āfāq,* publié en traduction fracaise sous le titre de *(Description de l’Afrique et de l’Espagne)*, par Dozy R. et De Goeje. Leyde: 1864-1866. Réimpression Amsterdam: 1969, 329 p. Réimprimé à Francfurt am-Main, Allemagne: par Institute for the History of Arabic-Science, 1992.

Al-Murrākushī, ʿAbd al-Wāḥid. *Al-muʿjib fi talkhīs akhbār al-Maghrib*, traduction française *Histoire des Almohades* par E. Fagnan. Alger: Édition Adolphe Jourdan, 1893, 331 p. Réédité en fac similé à Frankfurt am Main, Allemagne: Institute for the History of Arabic-Islamic Science, 2008.

Al-Mas’ūdī, ʿAli Ibn Al-Ḥusayn. *Les prairies d’or*, trad. Barbier de Meynard et Pavet de Courteille, 5 tomes. Paris: Société Asiatique et Éditions Gueuthner, 1962-1997.

Al-Ghassāni, Al-Wazīr. *Ḥadīqat al-azhār fī ma hiyati al-'ushubi wa al-ʿaqār* – texte arabe annoté publié par Al-Khattabi. Beyrouth: Éditions Dar Al-Gharb Al-Islāmi, 1985.

Al-Yaʿqūbī., *Kitāb al-buldān (Livre des pays)*, éd. De Goeje. Leyde: 1892; traduction française par G. Wiet, *Les Pays*. Le Caire: Publications de l'Institut Français d'Archéologie Orientale (textes et traductions d'auteurs orientaux, tome I), 1937.

Bellakhdar, Jamal. "Histoire de la culture du safran au Maroc." *Al Biruniya, Revue marocaine de pharmacognosie* 9, (2) (1993): 125-129.

________. *La pharmacopée marocaine traditionnelle.* Paris: Édition Ibis Press, 1997).

Bellakhdar, J., et al. "La culture du safran au Maroc." *Rivista Italiana EPPOS* fév. (1994): 308-321.

Bouchekha, Mohamed. *Renforcement des capacités locales pour développer les produits de qualité de montagne: cas du safran* - Projet FAO./TCP/MOR. Rome: FAO, 2009.

Burnett, Charles. *Ibn Baklarish's book of simples: medical remedies between three faiths in twelfth-century Spain*. Oxford: The Arcadian Library & Oxford University Press, 2008.

Chevalier, Auguste. "La culture du safran." *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale* 59 (juillet 1926): 407-419; (60) (août 1926): 490-501.

Daumas, E., et A. De Chancel. *Le grand désert.* Paris: Imprimerie & Librairie centrales Napoléon Chaix & Cie, 1848.

De La Porte Des Vaux, A. *Les Aït Waouzguit de la vallée de Zagmouzen,* 1946, CHEAM, 188 pages. Archives Nationales, Fontainebleau-Paris-Pierrefite-sur-Seine, côte 843 bis.

Et-Tidjani, Cheikh. "Voyages dans la régence de Tunis pendant les années 706-707 et 708 de l'hégire (1306-1309)", trad. Alphonse Rousseau, *Journal Asiatique* août-sept (1852): 55-208; fév.-mars (1853): 101-168; avril-mai (1853): 354-424.

Féraud, Laurent-Charles. *Histoire des villes de la province de Constantine; Bougie.* Constantine: Libraire-Éditeur L. Arnolet/Paris: Challamel, 1869. (Réédition, Saint-Denis: Éditions Bouchène, 2001).

Gaid, Mouloud. *Histoire de Bejaïa et de sa région depuis l'antiquité jusqu'à 1954*. Alger: SNED 1976. (Réédition Éd. Mimouni, 1991).

Galien. *De antidotis, Libri duo.* Parisiis: Ed. J. Genther von Andernach, Apud Simonen Colinaceum, 1535. Bibliothèque interuniversitaire de médecine de Paris, http://www.bium.univ-paris5/fr/hist.

Garcin, D. Gil., et Carral Sandra. *Le safran marocain entre tradition et marché - Étude de la filière du safran au Maroc, en particulier dans la région de Taliouine, province de Taroudant* (étude de consultant, commandée par la FAO), 2007.

Goubeau, R., "De quelques usages médicaux du crocus dans l'Antiquité. Des hommes et des plantes." *Cahier d'Histoire des Techniques* 2, (1993): 23-26.

Gunther, Robert T. *The Greek Herbal of Dioscoride*. New York: Editions Hafner Publishing Co. Inc., 1934. (Réédité en 1968).

Hakim, Mohamed Said. *Al-Bīrūnī, Book on Pharmacy and Materia Medica.* Karachi: Hamdard National Foundation, 1973.

Hopkins, J. F. P. "The Medieval Toponymy of Tunisia: Some Identifications." *Cahiers de Tunisie*, 53/56, (14), (1-4 trim) (1966): 31-39.

Ibn Al-ʿAwwām. *Le livre de l'agriculture* (*Kitāb al-filāḥa*). Arles: Actes Sud, 2000.

Ibn Battūta. *Voyageurs arabes*, édité et trad. de l'arabe par Charles-Dominique P. Paris: Gallimard, Collection Bibliothèque de la Pléiade n° 413, 1995.

Ibn Ḥawqal. *La configuration de la Terre (Kitāb ṣurat al-arḍ),* trad. J.H. Kramers & G. Wiet. Paris: Édition Maisonneuve et Larose, 2001.

Léon, L'Africain. *Description de l'Afrique*, trad. A. Epaulard. Paris: Édition Maisonneuve, 1956.

Levey, M. "Ibn Masawaih and His Treatise on Simple Aromatic Substances: Studies in the History of Arabic Pharmacology." *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences* XVI (4) (1961): 394-410.

Mac Carthy, J. W. *Choix de voyages dans les quatre parties du Monde*, 10 volumes . Paris: Librairie nationale et étrangère, 1821-22.

Marçais, Georges. "Les Arabes en Berbérie du XIème au XIVème siècle," *Recueil des notices et mémoires de la société archéologique*, vol. 4 de la 5ème série. Alger: Libraire-Éditeur Jourdan, 1914.

———. *Les bijoux musulmans de l'Afrique du Nord*. Les conférences-visites du Musée Stéphane Gsell 1956-1957. Alger: Imprimerie Officielle, 1958.

Maréchal J., et al. "La culture du safran au Maroc," *Al Biruniya*, *Revue marocaine de pharmacognosie* 2 (2) (1986): 91-104.

Mantran R. *L'expansion musulmane (VIIème-XIème siècles)*. Paris: Presses Universitaires de France, 1969.

Mokhtar Essoussi, Mohammed. *Khilāl jazūla* ("À travers [la région de] Jazūla"), vol. 3. s.l.: Imprimerie Mehdia, s.d.

Renaud, H.P.J, et G.S Colin. *Tuḥfat al-aḥbāb* - texte arabe avec traduction et annotations. Publications de l'Institut des Hautes Études Marocaines, tome 24. Paris: Éditions Geuthner, 1934.

Salmon, Georges. "Sur quelques noms de plantes en arabe et en berbère" – (suivi de) "Les Achchabins de Fès." *Archives Marocaines* 8 (1906):1-98.

Salmon, Pierre. "Les premières relations entre la Belgique et le Maroc (1832-1844)." *Revue Maroc-Europe* 8 (1995):163-194.

Soyer J. "Les centuriations romaines en Algérie orientale." *Antiquités africaines* 10 (1976):107-118.

Strabon. *Géographie*, trad. A. Tardieu. Paris: Librairie Hachette & Cie, 1867.

ملخص: دخول زراعة الزعفران وانتشارها في البلاد المغاربية

يعد الزعفران من التوابل التقليدية المنتجة في مجالات سيروا والأطلس الصغير بالمغرب، على شاكلة ما كان سائدا في العصور القديمة في عدة مناطق أخرى من شمال إفريقيا حسب شهادات الكتابات اليونانية والعربية. وإذا كان الغموض يلف زمن دخوله إلى المغرب بحكم الصمت المطبق للمصادر المكتوبة، فقد أمكننا الوقوف على بعض الإشارات المتضمنة في مصدرين مغربيين قديمين، والتي من شأنها إماطة اللثام عن سياقه التاريخي. ويسعى هذا المقال إلى إغناء دراساتنا السابقة في الموضوع (1993، 1994)، من خلال تتبع مسار انتقال غراسة هذه النبتة من المشرق إلى المغرب مرورا بمصر وليبيا وتونس والجزائر. كما يهدف إلى طرح فرضيات متعلقة بأصول زراعة الزعفران التي توجد لها أصداء في التاريخ العام لجنوب المغرب.

الكلمات المفتاحية: الزعفران، (Crocus sativus)، زراعة، تاريخ، المغرب، تالوين، إداوزدوت، سيروا، الأطلس الصغير، المغارب، العصر القديم، الإنتاج الزراعي.

Résumé: L'introduction de la culture du safran au Maghreb

Le safran est une épice traditionnellement produite au Maroc dans le Siroua et l'Anti-Atlas, comme elle le fut autrefois, et ce, dès l'Antiquité, dans plusieurs autres terroirs de l'Afrique du Nord sur lesquels les auteurs grecs et arabes nous ont laissé quelques indications. Mais l'histoire de son introduction au Maroc comporte beaucoup de lacunes car, pour ce pays, les sources écrites demeurent relativement silencieuses. Nous avons pu retrouver cependant, dans deux textes marocains anciens, quelques renseignements pouvant aider à faire progresser la connaissance de cette histoire.

Dans ce présent article, qui vient compléter nos précédentes publications sur le sujet (1993, 1994) en les enrichissant de données historiques supplémentaires, nous reconstituons le parcours du voyage entrepris par ce végétal du Levant vers le Maghreb, à travers ses différentes implantations en Égypte, en Libye, en Tunisie, en Algérie et au Maroc et proposons quelques hypothèses de travail sur les origines de la culture du safran dans le Sud du Maroc, hypothèses que l'histoire générale de la région rend plausibles.

Mots-clés: Safran, *Crocus sativus*, culture, histoire, Maroc, Taliouine, Ida Ou Zeddūt, Siroua, Anti-Atlas, Maghreb, Antiquité, production agricole.

Abstract: The introduction of saffron cultivation in the Maghreb

The saffron is a spice traditionally produced in Morocco in Siroua and Anti-Atlas as it was produced formerly, from Antiquity, in several other countries of North Africa on which the greek and arabic authors left us some indications. But the history of its introduction in Morocco contains many gaps because the written sources remain relatively silent for this country. We succeeded however in finding, in two Moroccan old texts, some information being able to help to make progress the knowledge of this history.

In this present article, which complete our previous publications on the subject (1993, 1994) by enriching them of additional historical data, we reconstitute the way of the journey undertaken by this plant from the East towards the Maghreb, through its various locations in Egypt, Libya, Tunisia, Algeria and Morocco and propose some working hypothesis on the origins of the culture of saffron in the South of Morocco, hypothesis made plausible by the general history of the region.

Key words: Saffron, *Crocus sativus*, cultivation, history, Morocco, Taliouine, Ida Ou Zeddūt, Siroua, Anti-Atlas, Maghreb, Antiquity, crop.

Resumen: La introducción del cultivo del azafrán en el Magreb

El azafrán es una especia tradicionalmente producida en Marruecos en el Siroua y en el Anti-Atlas, como lo fue antes, y esto, a partir de la Antigüedad, en varias otras tierras de África Septentrional sobre las cuales los autores griegos y árabes nos dejaron algunas indicaciones. Pero la historia de su introducción en Marruecos implica muchas lagunas ya que, para este país, las fuentes escritas siguen siendo relativamente silenciosas. Sin embargo, pudimos encontrar, en dos textos antiguos marroquíes, algunas informaciones útiles para el conocimiento de esta historia.

En este texto, reconstituimos el trayecto del viaje emprendido por este vegetal del Levante hacia el Magreb, a través de sus distintas implantaciones en Egipto, Libia, Túnez, Argelia y en Marruecos y proponemos algunas hipótesis de trabajo sobre los orígenes del cultivo del azafrán en el Sur de Marruecos, hipótesis confirmadas por la historia general de la región.

Palabras clave: Azafrán, *Crocus sativus*, cultivo, historia, Marruecos, Taliouine, Ida Ū Zedd ūt, Siroua, Anti Atlas, el Magreb, Antigüedad, producción agrícola.